



THỰC ĐƠN

Tuần 32: Từ ngày 20 tháng 04 năm 2026 đến 24 tháng 04 năm 2025

| | |
|---|---|
| <p>Thứ 2 Ngày 20 tháng 04 năm 2026</p> | <ul style="list-style-type: none">- Cá thu rim mặn ngọt- Đậu phụ rán sốt cà chua<ul style="list-style-type: none">- Bí xanh xào- Canh dứa + cà chua nấu thịt bò xay- Bánh gato nhân kem tươi |
| <p>Thứ 3 Ngày 21 tháng 04 năm 2026</p> | <ul style="list-style-type: none">- Cơm- Tôm rang mặn ngọt- Trứng gà rán- Bù non xào- Canh bí xanh nấu thịt lợn xay- Sữa chua uống Yakul |
| <p>Thứ 5 Ngày 23 tháng 04 năm 2026</p> | <ul style="list-style-type: none">- Cơm- Thịt bò thái hầm- Chả dò thái lát rim mặn ngọt- Bắp cải xào- Canh bù đỏ nấu thịt lợn xay |
| <p>Thứ 6 Ngày 24 tháng 04 năm 2026</p> | <ul style="list-style-type: none">- Cơm- Chả cá thái lát sốt dầu hào- Thịt lợn xay mọc viên nấu mặn ngọt- Su su xào- Canh rau cải ngọt nấu thịt lợn xay |

Người lên thực đơn

Nguyễn Thùy Dung

P.Hiệu trưởng duyệt

Nguyễn Thị Sao